

**Propuesta de un plan de auditoría para el programa de auditoría interna plan HACCP de
la empresa panificadora Daniel**

Carolina Teresa Díaz Flórez

Katherine Alexandra Melo Figueroa

Brayan Andrés Ruiz Tambo

Claudia Margarita Vega Naizaque

Diplomado de profundización en sistemas de gestión de la inocuidad y del ambiente para el
sector alimentario para Optar el título de Ingeniero de alimentos

Clemencia Alava Viteri

Directora del curso

Universidad Nacional Abierta y a Distancia – UNAD

Escuela de ciencias básicas, tecnología e ingeniería - ECBTI

Programa de ingeniería de alimentos

Bogotá

Mayo 22, 2020

Nota aclaratoria: Para el desarrollo del presente trabajo se utilizó información que no corresponde a la realidad, tomada con el fin de desarrollar las actividades propuestas en el diplomado; que, para efectos de la evaluación final, corresponde a la propuesta de un Plan de Auditoria para el Programa De Auditoría Interna Al Sistema De Gestión De la Inocuidad basado en el Plan HACCP en un contexto imaginario relacionado con la producción de alimentos.

Tabla de contenido

Listado de tablas	5
Introducción	6
Objetivos.....	7
Objetivo general	7
Objetivos Específicos	7
Antecedentes teóricos	8
Sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico HACCP	8
Principios del Sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico HACCP.....	8
Plan HACCP	10
Programa de auditoría.....	10
Plan de auditoría	10
Resolución 2674 del 2013	11
Decreto 60 de 2002	11
ISO 19011:2018.....	11
Plan de auditoría	12
Plan de auditoría buenas prácticas de manufactura (BPM)	12
Plan de auditoría registros	17
Plan de auditoría descripción del producto:	21
Plan de auditoría equipo HACCP.....	26
Plan de auditoría organización empresarial	30
Plan de auditoría análisis de peligros y medidas preventivas.....	35
Plan de auditoría identificación de puntos críticos de control (PCC).....	40

Conclusiones	46
Referencias	48
Anexos	49
Programa de auditoría	49

Listado de tablas

Tabla 1 Plan de auditoría BPM _____	12
Tabla 2 Plan de auditoría registros _____	17
Tabla 3 Plan de auditoría descripción del producto _____	21
Tabla 4 Plan de auditoría Equipo HACCP _____	26
Tabla 5 Plan de auditoría organización empresarial _____	30
Tabla 6 Plan de auditoría análisis de peligros y medidas preventivas _____	35
Tabla 7 Plan de auditoría identificación de puntos críticos de control (PCC) _____	40

Introducción

Para el desarrollo de una auditoría en una empresa determinada se debe tener en cuenta el establecimiento e implementación de un programa de auditoría, este programa consiste en arreglos o acuerdos para un conjunto de una o más auditorías programadas en un determinado tiempo y encaminadas hacia un propósito específico (Guía técnica Colombiana GTC-ISO 19011, 2018). Posteriormente se establece y desarrolla el plan de auditoría, este plan es definido como la descripción de las actividades y las minucias que han sido acordadas en una auditoría (Guía técnica Colombiana GTC-ISO 19011, 2018).

En cuanto a la importancia de este proyecto que en este caso es la propuesta de un plan de auditoría, se puede determinar que el plan de auditoría es importante para la industria porque ayuda a verificar la correcta implementación de los sistemas de calidad e inocuidad de determinadas empresas y por otro lado porque mira el estado como se encuentra la empresa con el fin de ayudar a dar el cumplimiento de las metas establecidas. Gracias a los planes de auditoría que se llevan a cabo las industrias pueden mejorar su desempeño, infraestructura, el empleo de materias primas, su producción, calidad e inocuidad en sus productos, la formación del personal, entre otros.

Por último, el presente trabajo o proyecto tiene como propósito realizar una propuesta de un plan de auditoría para el programa de auditoría plan HACCP de la empresa “panificadora Daniel”, con el fin de garantizar y verificar la correcta implementación del sistema de gestión de inocuidad basado en el plan HACCP. Se va a desarrollar planes de auditoría para cada uno de los siete hallazgos encontrados para lograr así el mejoramiento y calidad de la empresa.

Objetivos

Objetivo general

Proponer un plan de auditoría interna para el programa de auditoría para el sistema de gestión de la inocuidad basado en el plan HACCP de la panificadora Daniel, con el propósito de verificar su correcta implementación.

Objetivos Específicos

Identificar la normatividad de resolución 2674 de 2013, decreto 60 del 2002, entre otras normas aplicables con el fin de ser utilizadas como criterios para verificación de cumplimientos del plan HACCP.

Emplear como referencia las directrices mencionadas en la norma ISO 19011:2018, con la finalidad de identificar las actividades de la auditoria.

Evaluar los procesos de la empresa con el propósito de comprobar la efectividad o validez del plan HACCP que se ha implementado.

Antecedentes teóricos

A continuación se dará una descripción de los distintos antecedentes teóricos relacionados con la temática del trabajo:

Sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico HACCP

El sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico HACCP es aquel que permite la identificación de aquellos peligros significativos y que están en contra de la inocuidad alimentaria. Igualmente permite la evaluación y el control de dichos peligros (Ministerio de salud, 2002). El propósito del sistema HACCP es garantizar la producción o fabricación de alimentos que sean seguros para el consumidor (Couto, 2010).

Principios del Sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico HACCP

El sistema HACCP aplica siete principios los cuales se encuentran establecidos en el decreto 60 del 2002 y se presentan a continuación:

1. Realizar un análisis de peligros reales y potenciales asociados durante toda la cadena alimentaria hasta el punto de consumo.
2. Determinar los puntos de control crítico (PCC).
3. Establecer los límites críticos a tener en cuenta, en cada punto de control crítico identificado.
4. Establecer un sistema de monitoreo o vigilancia de los PCC identificados.
5. Establecer acciones correctivas con el fin de adoptarlas cuando el monitoreo o la vigilancia indiquen que un determinado PCC no está controlado.
6. Establecer un sistema efectivo de registro que documente el Plan Operativo Haccp.
7. Establecer un procedimiento de verificación y seguimiento, para asegurar que el Plan Haccp funciona correctamente (Ministerio de salud, 2002).

A continuación se describirá de qué trata cada principio:

Principio 1 realizar análisis de peligros:

Se enumeran todos los peligros que se asocian a cada fase o etapa y se determinan las medidas para su control (Couto, 2010).

Principio 2 determinar los puntos de control crítico (PCC):

Luego de identificar los peligros se determinan los PCC en las etapas de un proceso. Un PCC es una fase en donde se le puede aplicar un control y es esencial porque ayuda a prevenir o eliminar un peligro que se relaciona con la inocuidad de los alimentos (Couto, 2010).

Principio 3 se establecen los límites críticos en cada PCC:

Se trata en establecer los límites críticos en punto de control crítico anticipadamente identificado y un límite crítico es aquel que separa lo aceptable de lo inaceptable (Couto, 2010).

Principio 4 establecer un sistema de monitoreo de los PCC identificados:

Se establece un sistema de monitoreo el cual permite verificar si los PCC se encuentran bajo un control y la vigilancia es una de las tareas importantes de la cual se base la seguridad del sistema (Couto, 2010).

Principio 5 establecer acciones correctivas:

Se instauran la obligación de acoger acciones correctivas cuando el sistema de vigilancia descubre que se ha producido una desviación en un PCC (Couto, 2010).

Principio 6 verificación del sistema:

Se establecen procedimientos para comprobar que el sistema HACCP esté funcionando adecuadamente (Couto, 2010).

Principio 7 Establecer un sistema de documentación y registro:

Constituye el soporte para comprobar que el sistema está hecho conforme a los principios y metodología del HACCP y por otro lado suministra evidencia objetiva de que el sistema está verdaderamente implantado (Couto, 2010).

Plan HACCP

El plan HACCP consiste en un conjunto de procesos y procedimientos que están documentados de acuerdo con los principios del sistema HACCP con el propósito de que se aseguren los peligros significativos que se han encontrado para la inocuidad de los alimentos (Ministerio de salud, 2002). Por otro lado el plan HACCP es específico o propio para cada alimento, tipo de proceso, industria o planta (Couto, 2010).

Programa de auditoría

Los programas de auditoría son arreglos o documentos para el conjunto ya sea de una o más auditorías que ya han sido planificadas para un periodo de tiempo establecido y que se encaminan a un propósito específico (Guía técnica Colombiana GTC-ISO 19011, 2018). Los propósitos del programa de auditoría son varios en el que se puede destacar por ejemplo el dirigir la planificación y realización de auditorías y asegurarse que se haya implementado el programa eficazmente el programa; y como beneficio el programa podría servir de apoyo a la política y los objetivos del sistema de gestión. (Guía técnica Colombiana GTC-ISO 19011, 2018).

Plan de auditoría

El plan de auditoría es la descripción de las actividades y los detalles que han sido acordados de una auditoría (Guía técnica Colombiana GTC-ISO 19011, 2018). Uno de los propósitos del plan es intentar administrar y distribución el tiempo disponible de una manera efectiva para que se pueda alcanzar los objetivos de la auditoría (Couto, 2010); y sabiendo administrar el tiempo se lograría así evaluar mejor el sistema de gestión de calidad.

Resolución 2674 del 2013

Esta resolución tiene propósito establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir toda aquella persona ya sea natural o jurídica que realicen actividades de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de materias primas de alimentos, con el propósito de proteger la salud de las personas (Ministerio de Salud, 2013).

Decreto 60 de 2002

Este decreto tiene como propósito promover la aplicación del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico Haccp como un sistema para asegurar la inocuidad de los alimentos y así mismo establecer el procedimiento de certificación al respecto (Ministerio de Salud, 2002).

ISO 19011:2018

Establece las directrices para la auditoría de sistemas de gestión. Incluye los principios de la auditoría, gestión de un programa de auditoría y la realización de auditorías de un sistema de gestión (Guía técnica Colombiana GTC-ISO 19011, 2018)

Plan de auditoría

Plan de auditoría buenas prácticas de manufactura (BPM)

Tabla 1

Plan de auditoría BPM

Panificadora Daniel	
Plan de auditoría sistema de gestión de la inocuidad basado en el plan HACCP	
Aspecto evaluado:	Debido a que el lema de la compañía está basado en su producción artesanal, alguna de las herramientas de trabajo como rodillos y paletas para sacar el pan horneado son de madera.
Objetivo:	Verificar el correcto cumplimiento de las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en relación con las condiciones específicas o aspectos que tiene que ver con los equipos y utensilios que entran en contacto con los alimentos.
Alcance:	Aplica para las condiciones específicas de equipos y utensilios que entran en contacto con los alimentos; igualmente aplica para área de almacén y área de producción.
Criterio:	Resolución 2674 de 2013 Manual BPM
Descripción:	Como primero se realiza una reunión de apertura en donde se hace una presentación de lo que se tratara la

	auditoría y una presentación del equipo auditar. Luego se revisa la información documentada por aparte de manual de BPM de la empresa, del formato de los equipos y utensilios empleados en la producción y de los registros de las especificaciones del material de equipos y utensilios comprados. Después se hace una verificación en situ de las áreas de producción y almacén. Posteriormente se determina la conclusión de la auditoría y por último se realiza una reunión de cierre.					
Ítem	Actividad	Auditado	Auditor	Fecha	Hora	Evidencia
1	Reunión de apertura	Alta dirección, Jefe de aseguramiento de la calidad, Jefe de producción, Jefe de almacén	Auditor líder de calidad e inocuidad	10/01/2020	7:00 am -8:00 am	Acta de apertura
2	Revisión documentada del manual BPM	Jefe de aseguramiento de la calidad	Auditor líder de calidad e inocuidad	10/01/2020	8:00 am – 9:00 am	Manual BPM

3	Revisión de la información documentada sobre los equipos y utensilios empleados en la producción	Jefe de producción	Auditor líder calidad e inocuidad	10/01/2020	9:00 am -10:00 am	Formato de equipos y utensilios utilizados en la producción
4	Revisión documentada de registros de especificaciones de equipos y utensilios comprados	Jefe de almacén	Auditor líder de calidad e inocuidad	10/01/2020	10:00 am - 11:00 am	Registros de especificaciones del material de equipos y utensilios comprados
5	Refrigerio	No aplica	No aplica	10/01/2020	11:00 am –	no aplica

					12:00 pm	
6	Verificación en situ del área de producción	Jefe de producción	Auditor líder de calidad e inocuidad	10/01/2020	12:00 pm -1:00 pm	Registros de fotografías, entrevista al jefe de producción, registros de equipos y utensilios empleados
7	Almuerzo	No aplica	no aplica	10/01/2020	1:00 pm -2:00 pm	No aplica
8	Verificación en situ al almacén	Jefe de almacén	Auditor líder de calidad e inocuidad	10/01/2020	2:00 pm -3:00 pm	Registros de las especificaciones del material de los equipos y utensilios

Firma del auditado:	
Firma del auditor:	

Plan de auditoría registros

Tabla 2

Plan de auditoría registros

Panificadora Daniel	
Plan de auditoría sistema de gestión de la inocuidad basado en el plan HACCP	
Aspecto evaluado:	No se evidenció que existen registros que soporten el cumplimiento del programa de proveedores. Se observa kardex con recibo de materias primas pero, no hay evidencia de registro para información como número de lote, fecha de vencimiento y tampoco información sobre el proveedor.
Objetivo:	Verificar y revisar que existan registros que soportan el cumplimiento del programa de proveedores
Alcance:	Aplica para registro del programa de proveedores. Igualmente aplica para el área del almacén
Criterio:	Resolución 2674 del 2013 Manual de proveedores
Descripción:	Se realiza las actividades de: reunión de apertura, luego se revisa la información documentada acerca del

	programa de proveedores y control de materias primas. Posteriormente se hace una visita a las áreas del almacén y control y aseguramiento de la calidad. Luego, se establece la conclusión de la auditoría, para finalizar con la reunión de apertura.					
Ítem	Actividad	Auditado	Auditor	Fecha	Hora	Evidencia
1	Reunión de apertura	Alta dirección, Jefe de almacén	Auditor líder de seguridad alimentaria	11/01/2020	7:00 am -8:00 am	Acta de apertura
2	Revisión de la información documentada del programa de proveedores	Jefe de almacén	Auditor líder de seguridad alimentaria	11/01/2020	8:00 am – 9:00 am	Manual de proveedores
3	Refrigerio	No aplica	No aplica	11/01/2020	10:00 am - 10:30 am	no aplica
4	Visita al	Jefe de almacén	Auditor líder de	11/01/2020	10:30 am -	Registros del

	almacén para verificación en situ		seguridad alimentaria		12:00 pm	programa de proveedores, Evidencia fotográfica, Registros de información de número de lote y fecha de vencimientos de materias primas, Registro de entrevistas con proveedores
5	Almuerzo	No aplica	no aplica	11/01/2020	1:00 pm – 2:00 pm	No aplica
6	Conclusión de la	Jefe de almacén	Auditor líder de	11/01/2020	2:00 pm – 3:00	Acta de

	auditoría realizada		seguridad alimentaria		pm	verificación plan HACCP
7	Reunión de cierre	Alta dirección, Jefe de almacén	Auditor líder seguridad alimentaria	11/01/2020	3:00 pm- 4:00 pm	Acta de cierre
Observaciones:						
Firma del auditado:						
Firma del auditor:						

Plan de auditoría descripción del producto:

Tabla 3

Plan de auditoría descripción del producto

Panificadora Daniel	
Plan de auditoría sistema de gestión de la inocuidad basado en el plan HACCP	
Aspecto evaluado:	Se evidenció que el rotulado del pan no cumple totalmente con la información reglamentaria
Objetivo:	Evaluar que el rotulado del pan cumpla los requisitos establecidos en la resolución 5109 del 2005
Alcance:	Aplica para requisitos del rotulado del pan, igualmente aplica para área de producción y área de control y aseguramiento de la calidad.
Criterio:	Resolución 5109 del 2005
Descripción:	Se lleva a cabo una reunión de apertura, luego se hace una revisión de los documentos relacionados con los requisitos o información reglamentaria del rotulado del pan y control del producto terminado. Posteriormente se hace una verificación de la información mediante una visita a las áreas de producción y de control y

	aseguramiento de la calidad. Después se determina la conclusión y por ultimo una reunión de cierre.					
Ítem	Actividad	Auditado	Auditor	Fecha	Hora	Evidencia
1	Reunión de apertura	Alta dirección, Jefe de producción, Líder de control y aseguramiento de la calidad	Auditor líder de calidad	12/02/2020	7:00 am -8:00 am	Acta de apertura
2	Revisión documentada de los requisitos del rotulado del pan	Jefe de producción	Auditor líder de calidad	12/02/2020	8:00 am -9:00 pm	Documentación del rotulado del pan

3	Revisar información documentada de los requisitos de control del producto terminado	Líder de control y aseguramiento de la calidad	Auditor líder de calidad	12/02/2020	9:00 am -10:00 am	Documentos sobre el control del producto terminado
4	Verificación in situ de la información realizando visita al área de producción	Jefe de producción	Auditor líder de calidad	12/02/2020	10:00 am – 11:00 am	Entrevistas al jefe de producción y al personal encargado de la rotulación del pan. Análisis al

						rotulado del pan, información documentada de los registros del rotulado
5	Refrigerio	N/A	No aplica	12/02/2020	11:00 am – 12:00 pm	N/A
6	Visitar el área de control y aseguramiento de la calidad para verificar in situ	Líder de control y aseguramiento de la calidad	Auditor líder de calidad	12/02/2020	12:00 pm – 1:00 pm	Análisis de la información documentada de registros de control del producto terminado, registros fotográficos

Plan de auditoría equipo HACCP

Tabla 4

Plan de auditoría Equipo HACCP

Panificadora Daniel	
Plan de auditoría sistema de gestión de la inocuidad basado en el plan HACCP	
Aspecto evaluado:	El criterio para designar los miembros del equipo HACCP está basado en que sea personal de absoluta confianza de la gerencia de la compañía
Objetivo:	Verificar que la persona encargada de designar los miembros del equipo HACCP sea la indicada y tenga una formación adecuada
Alcance:	Aplica para personal encargado de nombrar equipo HACCP, igualmente aplica para área o departamento de gestión humana
Criterio:	Decreto 60 del 2002
Descripción:	En primer lugar se lleva a cabo la reunión de apertura en donde se habla del tema de auditoría a tratar. Luego se hace una revisión de la información documentada del manual de funciones, registros de miembros del equipo HACCP. Posteriormente se verifica la información, luego se determina la conclusión de la auditoría; y por último se realiza una reunión de cierre.

Ítem	Actividad	Auditado	Auditor	Fecha	Hora	Evidencia
1	Reunión de apertura	Alta dirección, Director del departamento de gestión humana, Líder del equipo HACCP	Auditor experto en Sistema HACCP	13/03/2020	7.00 am – 8:00 am	Acta de apertura
2	Revisión información documentada del manual de funciones	Director del departamento de gestión humana	Auditor experto en Sistema HACCP	13/03/2020	8:00 am – 9:00 am	Manual de funciones
3	Revisión documentada de registros de miembros del	Líder del equipo HACCP	Auditor experto en Sistema HACCP	13/03/2020	9:00 am -10:00 am	Registros de miembros del equipo HACCP

	equipo HACCP					
4	Refrigerio	No aplica	N/A	13/03/2020	10:00 am - 11:00 pm	N/A
5	Verificación in situ al director de gestión humana	Director del departamento de gestión humana	Auditor experto en Sistema HACCP	13/03/2020	11:00 am – 12:00 pm	Entrevista al director de gestión humana, manual de funciones
6	Almuerzo	N/A	No aplica	13/03/2020	12:00 pm -1:00 pm	No aplica
7	Verificación de conformación del equipo HACCP	Líder del equipo HACCP	Auditor experto en sistema HACCP	13/03/2020	1:00 pm – 2:00 pm	Registros de conformación del equipo HACCP, Acta de conformación
8	Concluir la	Líder del equipo	Auditor experto	13/03/2020	2:00 pm – 3:00	Acta de

	auditoría	HACCP, Director del departamento de gestión humana	en sistema HACCP		pm	verificación plan HACCP
9	Reunión de cierre	Alta dirección, Director del departamento de gestión humana, Líder de equipo HACCP	Auditor Experto en sistema HACCP	13/03/2020	3:00 pm – 4:00 pm	Acta de cierre, acta de verificación plan HACCP
Observaciones:						
Firma del auditado:						
Firma del auditor:						

Plan de auditoria organización empresarial

Tabla 5

Plan de auditoria organización empresarial

Panificadora Daniel						
Plan de auditoría sistema de gestión de la inocuidad basado en el plan HACCP						
Aspecto evaluado:	El equipo HACCP está conformado por personal operativo que es experto en la línea de producción de panificación; pero no tiene un conocimiento sólido sobre el sistema HACCP					
Objetivo:	Comprobar que los miembros que conforman el equipo HACCP tienen conocimientos sólidos sobre el sistema HACCP					
Alcance:	Aplica para conocimientos o formación del equipo HACCP					
Criterio:	Decreto 60 del 2002					
Descripción:	<p>Se comienza con una reunión de apertura; seguido se hace una revisión documental de los miembros que conforman el equipo HACCP, la formación de cada uno y el programa de capacitación sistema HACCP.</p> <p>Luego se hace una verificación de la información y posteriormente, se establecen las conclusiones y como último se hace una reunión de cierre.</p>					
Ítem	Actividad	Auditado	Auditor	Fecha	Hora	Evidencia

1	Reunión de apertura	Alta dirección, líder del equipo HACCP, Coordinador de gestión humana, Jefe de control y aseguramiento de la calidad	Auditor experto en Sistema HACCP	14/03/2020	7:00 am – 8:00 am	Acta de apertura
2	Revisión documental de los miembros que conforman el equipo HACCP	Líder del equipo HACCP	Auditor experto en sistema HACCP	14/03/2020	8:00 am – 9:00 am	Registros de miembros que conforman equipo HACCP
3	Revisión información	Coordinador de gestión humana	Auditor experto en Sistema	14/03/2020	9:00 am – 10:00 am	Hojas de vida del equipo

	documentada de la formación de miembros del equipo HACCP		HACCP			HACCP, formatos de contratación laboral
4	Examinar la información documentada del programa de capacitación del Sistema HACCP	Jefe de control y aseguramiento de la calidad	Auditor experto en sistema HACCP	14/03/2020	10:00 am – 11:00 am	Formato del programa de capacitación del Sistema HACCP
5	Refrigerio	No aplica	N/A	14/03/2020	11:00 am – 12:00 pm	N/A
6	Comprobación de miembros del equipo HACCP	Líder del equipo HACCP	Auditor experto en Sistema HACCP	14/03/2020	12:00 pm – 1:00 pm	Acta de conformación equipo HACCP, Registros de

						conformación del equipo HACCP
7	Almuerzo	N/A	No aplica	14/03/2020	1:00 pm – 2:00 pm	no aplica
8	Visita al departamento de Gestión humana para verificar in situ	Coordinador de Gestión humana	Auditor experto en sistema HACCP	14/03/2020	2:00 pm – 3:00 pm	Hojas de vida del equipo HACCP, registro de entrevistas al equipo
9	Verificación del programa de capacitación del sistema HACCP al equipo	Jefe de control y aseguramiento de la calidad	Auditor experto en Sistema HACCP	14/03/2020	3:00 pm – 4:00 pm	Formato de capacitaciones, evaluaciones de las capacitaciones

Firma del auditado:	
Firma del auditor:	

Plan de auditoría análisis de peligros y medidas preventivas

Tabla 6

Plan de auditoría análisis de peligros y medidas preventivas

Panificadora Daniel	
Plan de auditoría sistema de gestión de la inocuidad basado en el plan HACCP	
Aspecto evaluado:	La identificación de peligros no ésta debidamente documentada lo que ocasiona que en algunas etapas del proceso, la identificación de peligros es insuficiente
Objetivo:	Verificar que los peligros estén bien clasificados e identificados en las etapas del proceso y revisar que estén debidamente documentados
Alcance:	Aplica para identificación de peligros en el proceso, diagrama de flujo, plan HACCP
Criterio:	Decreto 60 del 2002 Manual HACCP
Descripción:	La auditoría comienza con una reunión de apertura en donde se explica los temas a auditar. El siguiente paso es

	la revisión documentada del plan HACCP, diagrama de flujo del proceso y registros de identificación de peligros. Posteriormente se hace una verificación de la información, seguido se determina la conclusión de la auditoría y para terminar una reunión de cierre.					
Ítem	Actividad	Auditado	Auditor	Fecha	Hora	Evidencia
1	Reunión de apertura	Alta dirección, Líder del equipo HACCP, Jefe de producción	Auditor líder en sistema HACCP	15/04/2020	7:00 am -8:00 am	Acta de apertura
2	Revisión documentada del plan HACCP	Líder del equipo HACCP	Auditor líder en Sistema HACCP	15/04/2020	8:00 am – 9:00 am	Manual HACCP
3	Examinar documentación diagrama de	Jefe de producción	Auditor líder en sistema HACCP	15/04/2020	9:00 am -10:00 am	Formato del diagrama de flujo

	flujo del proceso					
4	Refrigerio	No aplica	N/A	15/04/2020	10:00 am – 10:30 am	N/A
5	Revisión información documentada de identificación de peligros	Líder del Equipo HACCP	Auditor líder en Sistema HACCP	15/04/2020	10:30 am – 11:30 am	Registros de identificación de peligros, formato diagrama de flujo
6	Verificación del establecimiento e implementación del plan HACCP	Líder del equipo HACCP	Auditor líder en sistema HACCP	15/04/2020	11:30 am – 1:00 pm	Manual HACCP, entrevistas al líder del equipo HACCP, registros de fotografías

7	Almuerzo	N/A	No aplica	15/04/2020	1:00 pm – 2:00 pm	No aplica
8	Comprobación in situ del diagrama de flujo	Jefe de producción	Auditor líder en Sistema HACCP	15/04/2020	2:00 pm – 3:00 pm	Registros del proceso, formato de diagrama de flujo del proceso, evidencia fotográfica
9	Verificación de identificación de peligros	Líder del Equipo HACCP	Auditor líder en sistema HACCP	15/04/2020	3:00 pm – 4:00 pm	Registros de reuniones equipo HACCP, entrevistas al equipo HACCP, registros de

Plan de auditoría identificación de puntos críticos de control (PCC)

Tabla 7

Plan de auditoría identificación de puntos críticos de control (PCC)

Panificadora Daniel						
Plan de auditoría sistema de gestión de la inocuidad basado en el plan HACCP						
Aspecto evaluado:	Se evidenció que existen PCC identificados, pero se han identificado 6 PCC lo que hace complejo el seguimiento o el plan HACCP no se encuentra debidamente soportado en las BPM					
Objetivo:	Comprobar si se realizó correctamente la identificación de los PCC en las etapas del proceso					
Alcance:	Aplica para los PCC identificados en el proceso, también aplica para equipo HACCP					
Criterio:	Decreto 60 del 2002 Resolución 2674 del 2013					
Descripción:	La auditoría comienza con una reunión de apertura, seguido se revisa la información documentada de la descripción del producto, diagrama de flujo del proceso, análisis de peligros e identificación de medidas de control, identificación de PCC en el proceso. Luego se procede a verificar la información. Después se identifican las conclusiones de la auditoría y se finaliza con una reunión de cierre.					
Ítem	Actividad	Auditado	Auditor	Fecha	Hora	Evidencia

1	Reunión de apertura	Alta dirección, líder de control y aseguramiento de la calidad, Líder del equipo HACCP	Auditor líder en Sistema HACCP	16/05/2020	7:00 am – 8:00 am	Acta de apertura
2	Revisión documentada de la descripción del producto	Líder de control y aseguramiento de la calidad	Auditor líder en sistema HACCP	16/05/2020	8:00 am – 9:00 am	Ficha técnica del producto, formulario de descripción del producto
3	Revisión de la documentación del diagrama de flujo del proceso	Líder de control y aseguramiento de la calidad	Auditor líder en Sistema HACCP	16/05/2020	9:00 am – 10:00 am	Formato de diagrama de flujo, registros de materias y producto

						terminado, registros de tiempos y temperaturas
4	Refrigerio	N/A	N/A	16/05/2020	10:00 am – 11:00 am	No aplica
5	Examinar la información documentada de análisis de peligros y medidas de control	Líder del equipo HACCP	Auditor líder en sistema HACCP	16/05/2020	11:00 am – 12:00 pm	Registros de análisis de peligros y medidas de control
6	Examinar los documentos de identificación de	Líder del Equipo HACCP	Auditor líder en Sistema HACCP	16/05/2020	12:00 pm – 1:00 pm	Registros de árbol de decisiones para

	PCC					PCC
7	Almuerzo	No aplica	N/A	16/05/2020	1:00 pm – 2:00 pm	N/A
8	Comprobar in situ la descripción del producto	Líder de control y aseguramiento de la calidad	Auditor líder en sistema HACCP	16/05/2020	2:00 pm – 3:00 pm	Registros de materias primas y producto terminado, evidencia fotográfica
9	Comprobación in situ del diagrama de flujo del proceso	Líder de control y aseguramiento de la calidad	Auditor líder en Sistema HACCP	16/05/2020	3:00 pm – 4:00 pm	Entrevista con líder de control y aseguramiento de la calidad, consulta de planos, registros de control del

						proceso, formato de diagrama de flujo
10	Verificar análisis de peligros y medidas de control	Líder del equipo HACCP	Auditor líder en sistema HACCP	16/05/2020	4:00 pm – 5:00 pm	Manual HACCP
11	Verificación de la identificación de los PCC	Líder del Equipo HACCP	Auditor líder en Sistema HACCP	16/05/2020	5:00 pm – 6:00 pm	Entrevistas equipo HACCP, registros de árbol de decisiones
12	Identificar conclusiones	Líder del Equipo HACCP	Auditor líder en Sistema	16/05/2020	6:00 pm- 6:30 pm	Acta de verificación

			HACCP			Plan HACCP
13	Reunión de cierre	Alta dirección, Líder de control y aseguramiento de la calidad, Líder del equipo HACCP	Auditor líder en sistema HACCP	16/05/2020	7:00 pm – 8:00 pm	Acta de cierre, acta de verificación plan HACCP
Observaciones:						
Firma del auditado:						
Firma del auditor:						

Conclusiones

Para el desarrollo del plan de auditoria se tuvo en cuenta la Normatividad Colombiana como la Resolución 2674 del 2013, Resolución 5109 del 2005 y el Decreto 60 del 2002, con el fin de dar solución a los hallazgos encontrados y verificar la implementación y cumplimiento del plan HACCP durante el proceso.

La panificadora Daniel para la producción del pan artesanal debe emplear equipos y utensilios con materiales adecuados y seguros como lo indica la resolución 2674 del 2013, con el propósito de evitar la contaminación de microorganismos o bacterias al producto e igualmente evitar riesgos para la salud del consumidor.

Para dar cumplimiento con el programa estipulado para los proveedores del cual harían parte de la empresa, se deben realizar capacitaciones para que ellos tengan un mejor manejo de la calidad sobre las materias primas que suministren y evitar posibles riesgos durante el proceso de producción y comercialización de los productos.

En la resolución 5109 de 2005 establece sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir las materias primas de alimentos para consumo humano, del cual se evidenciaría que el pan no cumple con la totalidad de los requisitos anteriormente descritos por lo tanto no se validaría hasta que se realicen los ajustes pertinentes.

El equipo HACCP tiene el conocimiento necesario para capacitar al personal en el sistema HACCP que se va a plantear en la empresa para contribuir en el mejoramiento de la calidad de los productos que allí realicen, obteniendo resultados de manera exitosa.

La empresa al clasificar e identificar debidamente los peligros y que estén documentados, facilitara un adecuado análisis de peligros reales y potenciales desde la

recepción de las materias primas hasta el producto terminado y de esta manera se aseguran los alimentos inocuos.

Al realizar los correctos PCC durante las etapas de producción que aplica la Panificadora Daniel, se previenen, disminuyen y eliminan los posibles riesgos físicos, químicos o biológicos, garantizando una mejor calidad del producto.

La realización de un programa de auditorías anterior permitió una correcta contextualización de la situación actual de la panificadora Daniel, permitiendo así una definición clara del alcance y objetivos de la auditoría planificada en el sistema de gestión ambiental y en el sistema de inocuidad alimentaria.

Referencias

- Couto, L.L. (2010). *Auditoría del sistema APPCC: cómo verificar los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria HACCP*. Madrid, ES: Ediciones Díaz de Santos. (pp. 30; 38-68; 168) Recuperado de:
<http://bibliotecavirtual.unad.edu.co:2077/lib/unadsp/detail.action?docID=10390492>
- Guía Técnica Colombiana GTC-ISO 19011:2018. *Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión*. Recuperado de: <https://bibliotecavirtual.unad.edu.co:3034/colecao.aspx>
- INVIMA. (2005). *Resolución 5109 – 2005*. [Portal web]. Recuperado de:
<http://normograma.invima.gov.co/normograma/docs/arbol/1000.htm>
- Ministerio de salud (2002). *Decreto 60 – 2002*. [Biblioteca digital del Ministerio de Salud].
Recuperado de:
<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/Decreto-0060-de-2002.pdf>
- Ministerio de Salud (2013). *Resolución 2674 – 2013*. [Biblioteca digital del Ministerio de Salud].
Recuperado de:
<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-2674-de-2013.pdf>

Anexos

Programa de auditoría

<div>Panificadora DANIEL</div>		PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD												Código: Versión: Fecha:																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
OBJETIVO DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA														ALCANCE DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
Establecer una auditoria por procesos para aquellos aspectos en donde los resultados obtenidos fueron desfavorables. Y igualmente identificar acciones correctivas para aquellos aspectos con resultados desfavorables en la verificación del plan HACCP de la panificadora Daniel.														Verificación de la correcta implementación del sistema HACCP en panificadora Daniel																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
CRITERIOS DE AUDITORIA														DOCUMENTO RELACIONADO										RECURSOS NECESARIOS																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
Se relaciona con la normatividad que le aplica el SGC que viene implementando la panificadora Daniel: que es la normatividad relacionada con las buenas prácticas de manufactura y el sistema HACCP. Igualmente la panificadora "en cuanto a sanidad e inocuidad, ha avanzado en la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura y en el tema relacionado con el sistema HACCP. Además, ha venido implementando mecanismos de monitoreo, seguimiento y auditoría interna que le permitan trabajar dentro del ciclo de calidad de PHVA: Planear – Hacer – Verificar y Actuar."														Manual de Calidad Plan HACCP de la compañía Procedimiento de identificación de PCC Procedimiento de Control de proveedores Fichas técnicas y rotulos de productos Registros de gestion										Acta de verificación HACCP, lista de chequeo, equipo auditor, computador, líder de proceso.																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
Proceso														Justificación del impacto del hallazgo y por ello la prioridad en la gestión										Objetivo de la auditoria										Coordinador de la Auditoria/Acción										Equipo Auditor/responsable de la acción										Método de Auditoria: Indique cual será el insumo que se utilizará como medio de										Enero										Febrero										Marzo										Abril										Mayo										Junio										Julio										Agosto										Septiembre										Octubre										Noviembre										Diciembre										Responsable: Líder de proceso auditado																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
BPM, HALLAZGO GENERADO: Debido a que el tema de la campaña está basado en su producción artesanal, algunas de las herramientas de trabajo como rodillos y paletas para sacar el pan horneado son de madera														Se observa que algunas herramientas de trabajo como rodillos y paletas para sacar el pan horneado son de madera, por cual se observa y evidencia que se está incumpliendo con el artículo 9 de la resolución 2674 del 2013, que habla acerca de las condiciones específicas de los equipos y utensilios.										Verificar el correcto cumplimiento de las BPM con respecto a las condiciones específicas de los equipos y utensilios										Auditor líder de calidad e inocuidad										Jefe de control y aseguramiento de la calidad, jefe de producción, jefe de almacén										Análisis documental de: Manual BPM, formato de equipos y utensilios utilizados en la producción, registros de especificaciones del material de equipos y utensilios comprados																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									

Fuente: Diplomado en sistemas de gestión de la inocuidad y del ambiente para el sector

alimentario periodo de oferta 16-01 2020